

# Frijoles Rojos Espectaculares

**Sirve:** 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
-------------	--------	---------

## Preparación

1. Escurra los frijoles rojos en un colador, pero no los lave.
2. Transfiera los frijoles a una bandeja para mesa de vapor (12" x 20" x 4"). Para 50 porciones de ¼ de taza, use 1 bandeja.
3. Agregue el caldo de carne, sal, pimienta negra, ajo en polvo, cebolla en polvo y paprika. Revuelva hasta que estén bien combinados.
4. Cocínelos tapados en una caldera de vapor por aproximadamente de 20 a 25 minutos o hasta que la temperatura interna llegue a 165°F.
5. Sirva a 135°F o a mayor temperatura.

PCC: Caliente a 165°F o a mayor temperatura por 15 segundos.

PCC: Mantenga a 135°F o a mayor temperatura.

Para 6 porciones:

Mezcle todos los ingredientes en una sartén pequeña. Caliente a fuego lento y cocine de 10 a 15 minutos hasta que los sabores se mezclen bien.

